

REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ BRUT NATURE VAUDAYANTS ROSÉ NO. 22



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Himbeere	TYP
Rote Johannisbeere	Rosé
Waldbeere	im Holz ausgebaut
Brioche	für Einsteiger
Bergbach (Mineralität)	für Fortgeschrittene
Vanille	Essensbegleiter
Kreide	Einzellage

TYP

Rosé
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

STIL	2025 bis 2034
charakterreich	10 bis 12°C
mittlere Barriquenote	Weißwein-, großes Champagner-
finessenreich	oder Universalglas
körperreich	



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2022 (Rotwein 6%)
Einzellage Les
Vaudayants in Bouzy
biologisch (Agriculture
Biologique)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schöning
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

kein Reservewein
18 Monate
0 Gramm / Liter
Januar 2025
1.306 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100

Der Champagner Vaudayants Rosé N°22 von Georges Remy ist ein Rosé der Extraklasse. Zu weiß gekeltermtem Pinot Noir der Spitzenlage Les Vaudayants in Bouzy fügt Georges 6% Rotwein aus der gleichen Parzelle des Vorjahres hinzu. Der Ausbau der Grundweine erfolgte wie immer bei ihm in Barriquefässern. Die Konzentration des Rosé Champagners ist beeindruckend. Es ist ein Rosé mit klarem Rotweincharakter. Damit ist er ein idealer Essensbegleiter zu kurz gebratenem Rind oder Lamm, zu Grillgerichten, aber auch kraftvollen Pilzgerichten und geschmorten Hülsenfrüchten.